

Unos platos con sabor

La sidra es también un ingrediente ideal para la elaboración de las más apetitosas y variadas recetas gastronómicas

XABIER BERAIZ

DESDE siempre, la sidra ha estado unida estrechamente con la gastronomía. Su degustación pasa por estar relacionada con el disfrute de una serie de manjares que contribuyen a realzar las virtudes de esta bebida. La configuración del típico menú de sidrería no es fruto de la casualidad, sino que obedece a una historia que tiene su origen en los caseríos de Euskadi.

Si hay alguien que conozca bien las peculiaridades de la sidra y su relación con la comida esta persona es Roberto Ruiz. Su experiencia al frente de la sidrería Oria de Tolosa le convierten en un experto en el tema. «El menú tradicional de las sidrerías surgió por la demanda de la gente que iba a los caseríos a comprar esta bebida. La

gente pedía comida y los baserritarras ofrecían los manjares de los que disponían», señala Ruiz.

«La tortilla de bacalao se preparaba porque este pescado era fácil de conservar, ya que antes no había frigoríficos ni neveras. Los huevos los obtenían de sus propias gallinas y la costilla y las chuletas de ternera o vaca procedían de las reses sacrificadas en la propia casa. El queso era de oveja del país y las nueces eran el único fruto seco que se podía recoger en nuestra tierra. El dulce de manzana se sacaba de los restos de la fruta», explica.

Lo que muchos desconocen es que la sidra, además de ser deliciosa para disfrutar con una buena comida, también es un buen ingrediente para preparar excelentes platos. «La sidra se puede



LUIS MARI UNCINI

Un grupo de personas comiendo en una típica sidrería.

aplicar a cualquier tipo de plato. Desde el conocido chorizo a la sidra hasta los más sofisticados guisos. Aporta a la comida un sabor especial, caracterizado por su acidez, y una serie de aromas fantásticos. Es un producto fresco, que tiene que ser del año. Este último aspecto resulta fundamental para la elaboración de sabrosos platos», considera Roberto Ruiz.

Según este experto, «la nueva temporada se presenta difícil por la preocupación que existe por el

tema de las "vacas locas". Sin embargo, el éxito está asegurado por que las sidrerías representan una cultura de comer y beber muy arraigada en nuestro pueblo. La gente no va a perder la costumbre de acudir a las *sagardotegis*, que son un típico lugar de reunión».

Queso Idiazabal

No se concibe ningún menú de sidrería sin la inclusión de un buen queso, y en nuestro territorio, el Idiazabal se lleva la palma

en lo que a calidad y a fama hace referencia. Para José Antonio Merino, gerente del Consejo de Denominación de Origen del Queso Idiazabal, «en la sidrería se degusta generalmente un queso curado, de ocho o nueve meses, con personalidad, que es el que demanda el cliente. El trío de la temporada de sidra coincide con el final de la de fabricación de quesos. Por ello, las sidrerías hacen acopio previo de nuestros productos», señala.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREAN

Gurutzeta Sagardotegia egina. Oialume Bulea. Antigarraga. Gipuzkoa.
Tel. - Fax.: 55 22 42
E-mail: gurutzeta.eis@telefonos.es

Lomos de merluza a la sidra

LA sidra es un ingrediente que combina a la perfección con muchos tipos de pescado. Las particularidades de su sabor hacen que sea ideal para realzar las virtudes de numerosas recetas. Un ejemplo de ello son los lomos de merluza a la sidra, que representan un succulento plato para cuya preparación hace falta: 250 gramos de lomos de merluza, cuatro dientes de ajo, 2 decilitros de aceite de oliva, 300 gramos de almejas, un vaso de sidra y sal. Su elaboración resulta de lo más sencilla y no es necesario ser ningún experto en las artes culinarias para prepararlo con fundamento. Se ponen en una cazuela el aceite y los ajos fileteados. A continuación, hay que acercar a fuego lento y dejar que adquiera color. Entonces es el momento de añadir los lomos de merluza bien sazonados. Después añadimos la mitad del vaso de sidra y dejamos reducir. Para finalizar, damos la vuelta a la merluza y añadimos la otra mitad de la sidra, echando también en este momento las almejas. Transcurridos tres minutos está listo para comer y se puede servir a la mesa. La sidra puede resultar también una excelente bebida para acompañar este sabroso plato.

Ideal para vinagretas y salsas

NUESTRA bebida admite entre sus múltiples posibilidades culinarias la de ser un ingrediente muy válido para sustituir a otros más tradicionales en la elaboración de salsas y sofritos. También son ideales para añadir a los guisos con el objetivo de darles un sabor especial. La experimentación con esta bebida no tiene límites y por ello puede servir para los más variados platos. Un ejemplo de ello es el refrito de vinagreta a la sidra. Para prepararlo hay que sustituir el vinagre convencional por vinagre de sidra, resultando los refritos más aromáticos, sobre todo para su utilización en las recetas compuestas de pescado. El *Sagardo* es un destilado obtenido con la manzana sobrante del prensado para elaborar la sidra. Es perfecto para su utilización como sustitutivo en las elaboraciones de asados en las que se empleen brandy. Obtendremos un asado diferente, con plenitud de aromas y recuerdos a manzana. La sidra también se puede usar en los postres. El caramelo de sidra se consigue al mezclar azúcar con sidra y ponerla al fuego. Luego hay que dejar que caramelice hasta obtener un color rubio. Obtendremos un caramelo ligero, dulce y ácido a la vez.

Rape a la sidra con vainas del país

EL rape a la sidra con vainas del país es otra de nuestras propuestas más sugerentes. Para realizar un plato para cuatro personas se necesitan 800 gramos de rape, 2 chalotas picadas, 1 botella de sidra, 2 cucharadas de salsa holandesa, 150 gramos de vainas y 2 decilitros de nata. Su elaboración no resulta nada complicada. En primer lugar hay que pochar el rape para preparar el caldo. Deshuesamos el rape y ponemos las espaldas a cocer con un litro de agua y la botella de sidra, durante diez minutos. Seguidamente, lo colamos, dejando el caldo limpio de tropezos. A continuación, hervimos el caldo de manera muy suave y echamos el rape en filetes, dejándolo hervir durante un tiempo de cinco minutos. Después, separamos el rape, escurrendolo bien, y lo colocamos en el plato de servir. Al mismo tiempo, habremos cocido las vainas, después de quitarles los hilos y cortarlas en tiras, para ponerlas sobre los filetes de rape. En un cazo rehogamos las chalotas picadas con una pizca de mantequilla, añadiéndole un chorrito de caldo de la cocción y los dos decilitros de nata. Por último, depositamos las chalotas sobre el rape y el plato está listo para comer.